



# Coeur De Boef

Niet gewoon lekker

COEUR DE  
**BOEF!**



# Coeur De Boef?

Coeur De Boef is het project van Pieter Declercq, heeft altijd honger en beschikt over jarenlange ervaring in het event- en cateringcircuit.

## Referenties:

- Diverse trouwfeesten
- Vaderklapweekends
- Pop-up Bar Bara febr – april '22
- Njam
- Wonderweekend
- VTM Koken
- De Kleine Chef
- De Gordel
- ...

## In de pers:

[Foodie van de week, aug '22](#)

## Sfeervideo's:

[De zomer van Coeur De Boef '22](#)

[Aftermovie Pop-up Bar Bara](#)

[VIERwerk '19](#)

[VIERwerk '17](#)







the Novar  
-LASER F



# Het verhaal van Coeur De Boef

De markt der cateraars is divers. Onderscheiden is daarom de boodschap. Dit probeer ik als Coeur De Boef te doen door het schrijven van een verhaal.

Een verhaal met

... respect voor het werk en product van mijn leveranciers. Van een portie gemengd met lokale charcuterie tot een powershot met een lokale gin, het korte keten aspect draag ik hoog in het vaandel.

... verrassing. Geen traditionele hapjes op het menu, maar weliswaar toegankelijk en toch eens iets anders. Van een desempiadina met gerookte scamorza tot een cornetto caprese of onze signature dessert "de fake frisco", ik wil mensen verrassen én verwennen.

... vuur en rook. Neen, ik ben geen bbq-cateraar pur sang, maar mijn BigGreenEgg en mijn Jules zijn wel twee goede maatjes, die altijd mee op verplaatsing gaan.

... een topteam vol ervaring. Niet alleen ervaring, maar ook correct, beleefd en voornaam. We willen uw gasten en u op hun gemak stellen. Hen doen lachen, hen tot rust doen komen en hun honger stillen.

... persoonlijkheid. Een persoonlijke touch en contact, transparant communiceren en verwachtingen afspreken vind ik zeer belangrijk.

Schrijven we samen een verhaal?

Pieter











## Wat serveren we op uw lentefeest of communie?

Onze menu's zijn seizoensgebonden en variëren regelmatig. Elk seizoen hebben we een vast menu, maar binnen dit menu zijn nog wijzigingen mogelijk. Liever volledig veggie of glutenvrij? Daar houden we graag rekening mee.

Op de volgende pagina's geven we een aantal mogelijkheden. Liever iets anders? We bekijken graag hoe we uw feest op smaak kunnen brengen.



## Menu: Kinderen

Aangezien de kinderen centraal staan tijdens een communie- of lentefeest, serveren we hen ook een heerlijk menu.

### Voorbeeldmenu kinderen

Ontvangst met mocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd voor boefjes met alternatieve chips, dipgroenten en dipsaus, gehaktballetjes, etc

Rondgedragen gerechten:

- Hap 1: desempiadina met ham en kaas
- Hap 2: hoorntje met groentefrietjes en dip

Hoofdgerecht: op voorhand te kiezen uit

- Homemade videe met frietjes
- Boefburger: 120g rundsburger, lekker broodje en burgersaus met geroosterde wedges
- Pasta al forno met gehaktballetjes en tomaat
- Kipsaté met homemade appelmoes en frietjes

Dessert: op voorhand te kiezen

- Gepersonaliseerde cupcakes
- Ijsjesbuffet van Pâtissier Stuckens
- Pannenkoekenbuffet

Prijs: 30 euro incl, cadeautje voor het feestvarken, 12% btw, materiaal, excl kilometers (0,4 euro/km)





## Menu: Bites

Een ongedwongen sfeer, hippe bites en lekker dessert. De ideale formule voor een cool, los en lekker tuinfeest.

### Voorbeeldmenu volwassene

Ontvangst met cocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd local, cashewnootjes en gemarineerde olijfjes

Rondgedragen gerechten:

- Hap 1: hoorntje van zoete aardappel, paprika en crumble
- Hap 2: piadina gerookte scamorza en kruidenpesto
- Hap 3: foccaccia met straciatella en gerookte paling
- Hap 4: asperges, daslookboter en kruidencrumble
- Hap 5: Pens "duroc de riegel", pickles en geroosterde venkel
- Hap 6: Arrostitini van lam met couscous en labneh

Dessert:

- Fake frisco, granité van appel en aardbei

Prijs: 52 euro incl btw en materiaal, excl personeel en km







## Menu: Bites x Sharing

Fijne hapjes om op te warmen gevolgd door een gezellig diner met gerechten om te delen en een dessert om te eindigen. Ideaal voor een trouwfeest, bedrijfsfeest of verfijnde teambuilding.

### Voorbeeldmenu volwassene

Ontvangst met cocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd local, cashewnootjes en gemarineerde olijfjes

Rondgedragen gerechten:

- Hap 1: hoorntje van zoete aardappel, paprika en crumble
- Hap 2: BBQ-wortel met vadouvan en mosterd
- Hap 3: foccaccia met stracciatella en gerookte paling

Sharing gerechten:

- Geroosterde wedges "patatas bravas" met zwarte look
- Groene salade van courgette, venkel en burrata
- Labneh met geroosterde bloemkool
- Tagliata van rund met gerookte ricotta

Dessert:

- Fake frisco, granité van appel en aardbei

Prijs: 56 euro incl btw en materiaal, excl personeel en km





## Maatwerk

Dessertbuffet, kaasplank, afternoon high tea, buffet, ... ?

We kijken graag hoe we uw idee kunnen omzetten in een onvergetelijk lekkere ervaring.





Ritchee

Traditional Belgian  
lemonade

ORANGE

with a hint of vanilla

Ritchee

Traditional Belgian  
lemonade

ORANGE

with a hint of vanilla

Produced and bottled in Belgium  
by Ritchee S.A. - Belgium  
© 2015 Ritchee S.A. - Belgium



# "En Gij zult de dorstigen laven"

Ook wat betreft de drank proberen we ons te onderscheiden. We serveren u dan ook graag iets niet gewoon lekker met een verhaal, visie en leuke insteek.

## Wijnen

We schenken uitsluitend wijnen van kleinschalige wijnmakers. Soms natuurwijn, soms bio(dynamisch), maar altijd toegankelijk en lekker. Indien gewenst zorgen we voor de passende wijnen.

Keuze uit: schuimwijn, champagne, rood, wit, rosé en oranje.

## Bier

Naast de standaardmogelijkheden zoals Vedett of Duvel, verrassen we u graag met enkele onbekende bieren uit binnen- en buitenland. Wat dacht u van een frisse IPA uit Spanje, een alcoholvrije pils uit Kopenhagen of een geuze uit Nederland?

## Frisdrank

Een self-service limobar ism Sironademaker Stuckens, een assortiment alternatieve sappen en limonades, Ritchie cola (zero), spuit en plat, ... ook zonder alcohol kunnen we u iets lekker serveren.

## Cocktails:

Liever een gin-tonic of een cosmopolitan? We bekijken graag in functie van uw favoriet smakenpalet wat we kunnen "shaken en serveren."

\* Onze voorkeur gaat uit naar betalen wat verbruikt is ipv een vast forfait. Prijzen op aanvraag.









## Totaalpakket

Na jaren van events organiseren weten we hoe we een feest moeten organiseren. We kunnen vertrouwen op een aantal vaste partners die garant staan voor een vlotte service en kwaliteit. Tafels, stoelen, springkasteel of animatie, we kunnen het regelen.

- Tafeldeco en bloemen: [Bloemen Karo](#)
- Grime en fantasiekapsels: [Bellissemo \(Fun\)](#)
- Springkastelen, tent en grote spelen: [Kersbeek Balloons](#)
- Borden, keukenmateriaal, linnen: [Festarent](#) en Crazy Events

Samen maken we uw feest tot een onvergetelijk lekkere gebeurtenis.







## Budget

Wat kost het verhaal van Coeur De Boef? Elk lente- of communiefeest heeft zijn eigen prijskaartje.

Totaalprijs bestaat uit:

- Aantal personen x menu + aantal kinderen x kindermenu
- Kilometers (0,4 euro/km, geldig tot 31/12/2022, onderhevig aan aanpassingen wegens stijgende brandprijzen)
- Personeelskost: op basis van een drankbediening of niet, timing en aantal personen kunnen we inschatten hoeveel personen we nodig hebben.
- Eventuele extra zoals tafels, linnen, deco, drank of opbouw



Zet daarom alles zo goed mogelijk op mail. Dan kunnen we gericht een offerte maken.







# Waarom kiezen voor Coeur De Boef?

"Uw feest, onze zorg."

## Troeven:

- **Volledig zelfvoorzienend:** we nemen al ons materiaal zelf mee.
- **Duurzaamheid:** een seizoensgebonden menu, het korte ketenverhaal en zo weinig mogelijk wegwerp.
- **Lokale verankering:** we werken zoveel mogelijk met producten van lokale leveranciers.
- **Topteam:** ons team heeft ervaring en is goed opgeleid.
- **Maatwerk en persoonlijke touch:** we luisteren graag naar u hoe we het feest zo persoonlijk kunnen maken.
- **Smaakvolle beleving:** Coeur De Boef serveert u meer dan eten en drank, maar een beleving met een verhaal vol smaak en verrassing.

"Coeur De Boef, niet gewoon lekker."











## Reacties

"Het was geniaal. Uw team was perfect op elkaar afgestemd, het eten was ongezien voor een trouwfeest. Zoveel complimenten gekregen. Bedank bedankt bedankt. – P. en J. , juli '22.

"We hebben een prachtige dag beleefd en jouw rol hierin is zeker niet te onderschatten. Jouw aanpak was van het begin zeer professioneel en aangenaam. Op D-Day is alles vlekkeloos verlopen ... jouw dreamteam waren alleen maar fijne mensen die ons het gevoel gaven dat we bij ons thuis waren. ... – S. en S., aug '22.



# Honger?

## Contact

### Coeur De Boef!

Pieter Declercq  
Schaffensestraat 67  
3290 Diest

Mail: [pieter@coeurdeboef.be](mailto:pieter@coeurdeboef.be)  
Bel/whatsapp: +32477686055

**Facturatiegegevens**  
Portie Gemengd bv  
Schaffensestraat 67  
3290 Diest  
BE0780970358

